巻頭特集　地域に根づきはじめた特産品

いなべの里の蕎麦

いなべ市のそばの作付面積は、県内1位。秋の訪れとともに、白い花が顔をのぞかせ、10月中旬からは実が黒褐色に色づいてきました。11月4日には、地域で育った新そばを味わえる「第9回新そば祭り」が開催されます。いなべ市で栽培が盛んになったのは、ほんの10数年前。「そばでまちおこしを」と、多くの人が取り組んできました。

そば祭りで会いましょう！

いなべ市キャラクター「うめぼーや」

寒暖の差を生かして2年3作に着手

稲作が盛んないなべ市。「お米は各地で栽培されているため、名産品としてのインパクトが薄い。そこでそばを栽培して、まちおこしをしようと動きだしました」と話すのは、いなべ市農林商工部次長の伊町裕一さん。国策である転作に取り組むなか、小麦や大豆を栽培してきましたが、サルなどによる獣害に悩む生産者も少なくありませんでした。その点、そばは栽培しやすく、獣害が少ないというメリットがあります。2002年、米で言う「コシヒカリ」のようにメジャーな品種「常陸秋そば」の栽培がはじまりました。

当初は、道の駅「うりぼう」のみで栽培をはじめましたが、いなべブランドを広めるため、地域の米生産者に作付けを提案。10年以上が経った現在、作付面積は80ヘクタール以上と県内一を誇ります。「そばが実を付けるのは秋。この地域は気温が低く、昼夜の寒暖差が大きい。水はけの良い土も合っていたんです」と伊町さん。4月～9月に米、小麦を10月～6月に、そばを8月末～11月のローテーションで栽培する2年3作体系をとる生産者が多いといいます。いなべ産のそばは、「いなべの里の蕎麦」と名付けられ、甘みがあり、香りが高いと、評価が高まってきています。

栽培と同時に、「食べてもらう機会がなければ名物にはならない」と、市職員が中心となって「いなべ市そば打ち同好会」を結成。地域の人がそば打ちの技術を習得できるようにするため、全国麺類文化地域間交流推進協議会（以下、全麺協）の名人を呼び、市職員が技術を教わりました。さらにそば打ちを楽しむ素人が技術を高められるように、全麺協の「素人そば打ち段位認定会」も実施。つなぎやすい三七そばの初段から十割そばの五段まであり、つなぎ具合や切り揃いなどが認定の基準です。伊町さんは初期メンバーの一人で、四段を持つ有段者。「いつの間にか10年以上ものめり込んでいます。趣味として楽しく、近隣の人や親戚におすそ分けすると、『おいしい』と言ってもらえるのもうれしくて」と、顔をほころばせて、魅力を語ります。今年も、津や四日市、滋賀県など県外から60人ほどが、いなべの地で初二段に挑戦。市内の有段者は200人を超え、そば打ちの文化が着実に広がっています。

藤原や大安など、幅広い地域で見られるようになったそばの花。秋の風物詩として定着しています

有段者の元市職員が開業　自宅で営む人気そば店

これまで段位認定会から開業に至った有段者は一人。藤原町篠立で「山里乃蕎麦家　拘留孫」を営む松下祐康さんです。手作りそばと、店の前の畑や山で採れた青果物を使った家庭料理が評判となり、県内外から多くの人が訪れています。

松下さんは、3年前にいなべ市職員を早期退職し、開業。「父が大切にしてきた畑を譲り受け、なんとか守っていこうと考えたのが、農家レストランだったんです。当初、そばは定食の横に出すぐらいの考えでした」と松下さんはきっかけを話します。農業も飲食業も未経験からのスタート。市職員として、たまたま取り組んでいたそば打ちの技術を生かすことにしたのです。

「はじめた当初は、本当に素人でした。常連の方から『おいしくなったね』と言われることもあります」と苦笑い。「お客さんに出すものだから」と試行錯誤を重ね、技術を磨いてきました。そばは、十割と二八の2種類。万人受けする小麦粉を2割混ぜた二八が定番でしたが、十割を打ったところ評判となり、現在は3分の2以上の人が十割を注文するといいます。

野菜の調理は妻・清子さんが担当します。材料は自宅の畑で育てている野菜がほとんどで、調味料やそばに配合する小麦粉なども、地産地消を意識しています。天ぷら用の山椒塩に混ぜる山椒も自家製。これからの季節は、カボチャやサツマイモの天ぷらをはじめ、銀杏やむかごを使った味ご飯が登場する予定です。

いなべ市農林商工部次長の伊町裕一さん・小川とよみさん（右から）

山里乃蕎麦家 拘留孫 松下祐康さん
3年前に市職員を早期退職し、開業。店を土曜～火曜に営業し、水曜～金曜は畑仕事に勤しみます

全国各地の味が楽しめる　今年で9回目のそば祭り

取り組み開始から15年以上が経ち、地域の人にも少しずつ浸透してきた「いなべの里の蕎麦」。そばの花が咲く景色も秋の風物詩となりました。「県外の人から、『いなべ市はそばだよね』と言われるようにもなりました」と伊町さんは話します。

11月4日には、全国各地の全麺協会員がいなべ市に集う「第9回新そば祭り」が開催されます。新そばはもちろん、ダシや具材で地域色を出した全国各地の味を楽しむことができます。また、そば打ちの体験会も実施。「地域の子どもたちが大人になったとき、『故郷にはそばがある』と言えるように、多くの人に技術を伝えていきたい」と、伊町さんは展望を語ります。

食欲の秋は、まちの食文化へと発展している「いなべの里の蕎麦」を、存分に楽しみたいですね。

上）そば祭りでは、先着60組がそば打ちを体験できます。通常は道の駅「うりぼう」で、気軽に体験できます　左）「素人そば打ち段位認定会」。日沖靖いなべ市長も四段を持っています

上）拘留孫のメニューは、「いなべの里の蕎麦」を使ったそば定食と単品そばが数種類。野菜の天ぷらや副菜、デザートなど自宅で採れた食材が日替わりで登場します　下・左）料理の前には、お茶請けとしてそばかりんとうを提供。昔ながらの日本家屋でゆったりと食事を楽しめます

～そばの豆知識～

1.二八が基本
そばの主流は、小麦粉を2割混ぜた「二八そば」。つるっとしたほど良い食感と、甘さと香りがしっかり楽しめます

2.そばは生もの
「手打ちそばは刺身」と伊町さん。茹でてから食べるため、おなかを壊すことはないですが、せっかくの味が落ち、食感も悪くなります。鮮度が大事な生ものなのですぐに食べましょう

玄ソバの挽き分け

Information

●第9回新そば祭り
11月4日（日）9:30～15:00
いなべ市役所員弁庁舎
いなべ市員弁町笠田新田111

・素人そば打ち名人の味大集合
・そば大食い大会
・そば打ち体験
・いなべ産新そば粉、そば製品販売
などが予定されています。

●問い合わせ
いなべ市そば祭り実行委員会
☎0594-46-6060
（いなべ市農林商工部獣害・ブランド対策室）

●山里乃蕎麦家　拘留孫
いなべ市藤原町篠立711-2
営業時間／11:30～14:30
（売り切れ次第終了）
定休日／水・木・金　☎0594-46-3181

文・写真／青野穂波　写真提供／いなべ市・松下祐康さん　デザイン／ABBEY ROAD